

Gastronomía



La gastronomía de Tierra de Barros y Zafra-Río Bodión es, sin duda, uno de los principales atractivos turísticos de la zona. El legado de las civilizaciones que ocuparon estas tierras sigue vivo en muchos de los platos típicos, como la carne de caza conservada en miel, la sopa de ajo, de origen islámico, o la caldereta, de origen medieval.



La carne de caza y los embutidos son los platos fuertes de una variada oferta gastronómica

Saborear la cocina extremeña es un placer que el visitante no debe perderse. La caldereta extremeña de guarrito o cordero, el cocido extremeño, el guarrito frito, el jamón y todo tipo de embutidos son algunos de los platos más recomendados. Sin olvidar las migas de Tierra de Barros, el gazpacho, los caracoles, los revueltos de espárragos trigueros, la sopa de antrujos, las ancas de rana, la sopa de tomate con uva o melón, el revuelto de setas, el arroz con liebre, las patatas con manitas de cerdo y mondongo, la ensalada templada de bacalao, el escabeche de pescado, el escabeche de cone-

jo, la perdiz a la jara o los pajaritos fritos. No debe faltar en la mesa el aceite de oliva virgen extra sobre todo de Tierra de Barros; las aceitunas de mesa "manchás"; caldos de la D.O Ribera del Guadiana; y la repostería, caracterizada por platos como rosca frita, los pestiños o los famosos bollos de chicharrón. Tres Denominaciones de Origen avalan su calidad: Dehesa de Extremadura, Ribera del Guadiana y Ternera de Extremadura. Además se apuesta por la producción de alimentos ecológicos, con iniciativas como los huevos de Hornachos o el vino ecológico en Villafranca de los Barros.

SABORES

En la página anterior, jamón con la denominación de origen Dehesa de Extremadura. Arriba, conejo en salmorejo típico de Palomas. Abajo de izquierda a derecha, rabo de ternera en Zafra; sultanas, típicas de Villafranca de los Barros; y, productos del olivar, como aceite de oliva virgen extra y aceitunas "manchás", típicas de la zona, en Salón Gastronómico en Almendralejo.